

# Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti und glasierten Karotten

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbgeschnetzelte:**

400 g Kalbsoberschale	1 weiße Zwiebel	100 ml Sahne
20 g Butter	250 ml Kalbsfond	150 ml trockener Weißwein
2 EL Mehl	3 Zweige glatte Petersilie	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Rösti:**

350 g mehligk. Kartoffeln	4 EL Butterschmalz	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die glasierten Karotten:**

6 Karotten, mit Grün	50 g Butter	40 ml Gemüsesfond
2 EL Honig	Salz	Pfeffer

**Für das Kalbgeschnetzelte:**

Die Oberschale in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten, so dass das Fleisch saftig rosa ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in der Fleischpfanne schmelzen und Zwiebeln darin glasig andünsten. Mit Mehl bestäuben, umrühren und binden lassen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und dann Kalbsfond angießen. Erneut reduzieren lassen, dann Sahne einrühren und bei niedriger Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Geschnetzeltes in die Sauce geben und erwärmen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor dem Servieren über Geschnetzeltes geben.

**Für das Rösti:**

Kartoffeln schälen, gut waschen und grob raspeln. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Masse in ein Küchentuch geben und auspressen bis sie trocken ist. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln in kleinen Portionen von beiden Seiten anbraten, bis sie gar sind und knusprig.

**Für die glasierten Karotten:**

Karotten schälen und Grün auf 2-3 cm kürzen. Fond in einer Pfanne erhitzen und Karotten darin bissfest garen. Kurz bevor Fond verkocht ist, Karotten aus der Pfanne nehmen, Honig in der Pfanne karamellisieren lassen, Butter dazu geben und Karotten zurück in die Pfanne geben. Bis zum Servieren warmhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jo Gondorf am 04. September 2023